Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6582

10.12.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/6582)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FI-02907 — 4.4.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες ΠΓΕ**

«Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Φινλανδία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

11 — ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΕΥΡΟΠΟΙΙΑΣ· ΒΥΝΗ· ΑΜΥΛΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ· ΙΝΟΥΛΙΝΗ· ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΑΠΟ ΣΙΤΑΡΙ

1103 – Πλιγούρια, σιμιγδάλια και συσσωματώματα με μορφή σβόλων από δημητριακά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» είναι ένα προϊόν σιτηρών που παρασκευάζεται από βραστά και καβουρδισμένα στον φούρνο δημητριακά, τα οποία αλέθονται σε χονδρόκοκκη σκόνη. Το κύριο ακατέργαστο συστατικό του είναι οι σπόροι κριθαριού (*Hordeum vulgare*) ή ένα μείγμα σπόρων κριθαριού και βρώμης (*Avena sativa*).

Επιτρέπεται η προσθήκη αλατιού κατά την παρασκευή.

Το προϊόν «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» είναι ένα προϊόν σιτηρών που χαρακτηρίζεται από:

— τη χονδρόκοκκη υφή του προϊόντος σιτηρών

— την οσμή καβουρδισμένων σπόρων

— τη γεύση καβουρδισμένων σπόρων

— το καστανό χρώμα των καβουρδισμένων σπόρων.

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Το προϊόν αυτό διαφέρει από τα άλλα talkkuna ως προς το ότι έχει πιο σκούρο χρώμα και είναι χονδροαλεσμένο. Το προϊόν χαρακτηρίζεται από καλή σταθερότητα συντήρησης χάρη στη διαδικασία παραγωγής του που αποτελείται από πολλαπλά στάδια.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια παραγωγής του προϊόντος σιτηρών «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής είναι το μαγείρεμα, η ξήρανση και το καβούρδισμα, η άλεση και η τοποθέτηση των σπόρων κριθαριού και/ή βρώμης σε σάκους.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή του προϊόντος σιτηρών «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» αποτελείται από τις επαρχίες του βόρειου και του νότιου Savo.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» βασίζεται στη φήμη του προϊόντος ως παραδοσιακού προϊόντος σιτηρών του Savo, το οποίο χαρακτηρίζεται από το σκούρο χρώμα και τη χονδρόκοκκη υφή του.

Ολόκληροι σπόροι κριθαριού ή αναμεμειγμένοι σπόροι κριθαριού και βρώμης υποβάλλονται σε βρασμό σε νερό μέχρι να μαγειρευτούν κατά το ήμισυ ή να διαλυθούν. Μετά το μαγείρεμα, οι σπόροι στραγγίζονται και στη συνέχεια τοποθετούνται στον φούρνο για να αποξηρανθούν στους 250 °C έως 280 °C. Οι αποξηραμένοι σπόροι τοποθετούνται έπειτα σε σάκους που χρησιμοποιούνται σε δραστηριότητες βιομηχανικής άλεσης και οι σάκοι αποθηκεύονται μέχρι την άλεση. Τέλος, οι σπόροι αλέθονται σε χονδρόκοκκο αλεύρι, χαρακτηριστικού του οποίου είναι ότι δεν δημιουργεί σβόλους. Το προϊόν «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» που προκύπτει είναι πλήρως μαγειρεμένο και έτοιμο προς κατανάλωση. Επιτρέπεται η προσθήκη αλατιού κατά την παρασκευή.

Το προϊόν «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» αποτελεί εξέλιξη τροφίμων που παρασκευάζονταν με πρωτόγονα άλευρα, τα οποία πριν από εκατοντάδες χρόνια παρασκευάζονταν ως ξηρά τροφή για εξορμήσεις ή ακόμη και για στρατιωτικές εκστρατείες. Τα θρεπτικά σιτηρά διατηρούνταν καλά και αποτελούσαν μια βολική και ελαφριά για μεταφορά τροφή στις μακρές και επίπονες εξορμήσεις στη δασική και πλούσια λιμνώδη περιοχή του Savo. Η ονομασία talkkuna υποδηλώνει τις ανατολικές καταβολές του προϊόντος. Η λέξη «talkkuna» (tolokno στα ρωσικά) αποτελεί δάνειο των σλαβικών γλωσσών από τη γλώσσα των ασιατικών νομαδικών φυλών που μετακινούνταν με άλογα και εισήχθη στη φινλανδική γλώσσα με τη μορφή αυτή.

Οι τροφές που μοιάζουν με χυλό δημητριακών, όπως το talkkuna, όταν αναμειγνύονται με νερό, είναι από τις παλαιότερες τροφές που έχουν ως βάση τα σιτηρά, παλαιότερες ακόμη και από το ψωμί. Στο Savo, το αλεύρι talkkuna αναμειγνυόταν, για παράδειγμα, μόνο με νερό ή έβραζε σε έναν παχύρρευστο χυλό που μπορούσε να καταναλωθεί με τα δάχτυλα, γνωστό ως keittotalkkuna [μαγειρεμένο talkkuna] ή kopratalkkuna [talkkuna για κατανάλωση με το χέρι].

Ο Ernst Lampén, στο βιβλίο του *Savo ja savolaiset* (Το Savo και ο λαός του Savo) (1935), περιγράφει το προϊόν σιτηρών «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» ως εξής:

«Σε όλες τις αναφορές περιλαμβάνεται μνεία του talkkuna. Αναφέρεται ότι όταν οι κάτοικοι του Savo πήγαιναν για δουλειά στο δάσος, έπαιρναν μαζί τους ένα σάκο με αλεύρι talkkuna. Όταν ήταν η ώρα του φαγητού, γέμιζαν με νερό τις κούπες τους, έριχναν αλεύρι talkuna και αλάτι και τα ανακάτευαν και καταβρόχθιζαν αυτόν τον χυλό με όρεξη.»

Στο Savo, το talkkuna παρασκευάζεται παραδοσιακά τον Οκτώβριο μετά τη γιορτή του Αρχαγγέλου Μιχαήλ (Michaelmas). Μόνο οι καλύτεροι σπόροι κριθαριού και/ή βρώμης χρησιμοποιούνταν για το προϊόν σιτηρών «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna». Βράζονταν σε χάλκινη κατσαρόλα, τοποθετούνταν σε καλάθια για να στραγγίσουν και ψήνονταν σε φούρνο. Οι αποξηραμένοι σπόροι αλέθονταν σε πέτρινο χειρόμυλο ή σε μύλο.

Το προϊόν «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» αποξηραίνεται σε φούρνο. Στο Savo, ο πέτρινος φούρνος θερμαινόταν παραδοσιακά σε καθημερινή και εβδομαδιαία βάση για σκοπούς μαγειρικής, στοιχείο ιδιαιτέρως χαρακτηριστικό της γαστρονομικής παράδοσης της ανατολικής Φινλανδίας. Το talkkuna είναι ένα προϊόν σιτηρών που χαρακτηρίζεται από καλή σταθερότητα συντήρησης χάρη στη διαδικασία παραγωγής του που αποτελείται από πολλαπλά στάδια. Εάν διατηρηθεί σε στεγνό και δροσερό μέρος, προστατευμένο από έντονες οσμές, το προϊόν μπορεί να αποθηκευτεί για διάστημα έως δύο ετών.

Το πιο χαρακτηριστικό πιάτο που παρασκευάζεται από αυτό το μείγμα σπόρων στο Savo είναι ο χυλός. Ο χυλός που παρασκευάζεται από το προϊόν σιτηρών «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» συνοδεύεται παραδοσιακά από tirripaisti (σιγοβρασμένο χοιρινό), επειδή τα ζεστά σιτηρά και το χοιρινό κρέας αποτελούν καλό γευστικό συνδυασμό. Ο χυλός σερβίρεται συχνά με μια κουταλιά βούτυρο. Το «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» είναι επίσης κατάλληλο ως έχει για επιδόρπιο, για παράδειγμα με μούρα.

Στο Savo, το αλεύρι talkkuna αναμειγνυόταν, για παράδειγμα, μόνο με νερό ή έβραζε σε έναν παχύρρευστο χυλό που μπορούσε να καταναλωθεί με τα δάχτυλα, γνωστό ως keittotalkkuna [μαγειρεμένο talkkuna]. Το «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» προορίζεται ακριβώς για αυτό το είδος μαγειρέματος και, ως εκ τούτου, διαφέρει από το talkkuna της δυτικής Φινλανδίας ή του Häme, το οποίο αλέθεται σε πιο λεπτούς κόκκους και καταναλώνεται, για παράδειγμα, με piimä [βουτυρόγαλα] ή viili [προϊόν γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση]. Οι διαφορές ως προς το χρώμα και την υφή μεταξύ του προϊόντος σιτηρών «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» και του talkkuna του Häme είναι επίσης σαφείς και ορατές. Το «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» έχει πιο σκούρο χρώμα και πιο χονδρόκοκκη υφή από ό,τι το talkkuna του Häme.

Στην επετηρίδα του Φινλανδικού Τουριστικού Συλλόγου του 1926 παρέχεται περιγραφή της διαφοράς μεταξύ των talkkuna του Savo και του Häme:

«Ο κάτοικος του Savo απολαμβάνει το talkkuna του σε ξηρή και κολλώδη μορφή, ώστε να μπορεί να το τρώει από τη χούφτα του. Γι' αυτό οι Σουηδοί στο Värmland και οι Νορβηγοί το αποκαλούν nävgröt ή "χυλό της χούφτας". Στο Häme, όπου παράγεται επίσης talkkuna, το προϊόν καταναλώνεται κρύο σε βουτυρόγαλα. Αντιθέτως, το Savolainen talkkuna μαγειρεύεται. Επομένως, και εδώ υπάρχει διαφορά μεταξύ αυτών των δύο γειτονικών φυλών!»

Οι χαρακτηριστικές πρώτες ύλες του προϊόντος σιτηρών «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» είναι το κριθάρι και η βρώμη, τα οποία ήταν κατάλληλα για καλλιέργεια στο Savo από άποψη κλίματος και εδάφους και έγιναν οι κύριες πρώτες ύλες του talkkuna.

Το «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» ήταν επίσης γνωστό εκτός των συνόρων του Savo. Οι Φινλανδοί που μετεγκαταστάθηκαν στο Värmland στην κεντρική Σουηδία στα τέλη του 16ου αιώνα και τον 17ο αιώνα ήταν κυρίως αγρότες από το Savo που εφάρμοζαν την πρακτική της καλλιέργειας αποψιλωμένου και καμένου εδάφους. Το «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» έγινε γνωστό και στο Värmland με τη μετανάστευση των κατοίκων του Savo.

Η ένωση Savolainen osakunta (ένωση φοιτητών από το Savo) του Πανεπιστημίου του Ελσίνκι διοργανώνει ένα ετήσιο φεστιβάλ talkkuna, το επονομαζόμενο talkkunajuhla, κατά τη διάρκεια του οποίου πληθώρα ατόμων καταναλώνουν talkkuna και tirripaisti. Το φεστιβάλ talkkuna έχει μακρά παράδοση. Η πρώτη φορά που καταναλώθηκε talkkuna στο φεστιβάλ talkkuna ήταν το 1887. Η ένωση φοιτητών από το Savo του Πανεπιστημίου του Ελσίνκι είναι μια φοιτητική οργάνωση που συγκεντρώνει φοιτητές από διάφορους επιστημονικούς κλάδους που κατάγονται από το Savo ή έχουν σχέση με το Savo. Ως εκ τούτου, πρόκειται για μια καλά καθορισμένη σε περιφερειακό επίπεδο φοιτητική οργάνωση, για την οποία το «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» και η προέλευσή του από το Savo είναι αυτονόητα. Οι ενώσεις φοιτητών είναι διεπιστημονικές ενώσεις πανεπιστημίων, τα μέλη των οποίων ενώνονται λόγω των δεσμών τους με την ίδια γεωγραφική περιοχή, όπως το Savo, στην περίπτωση της ένωσης φοιτητών από το Savo. Επομένως, το όνομα του talkkuna που σερβίρεται ως εορταστικό έδεσμα από την ένωση φοιτητών από το Savo δεν χρειαζόταν προηγούμενη ειδική αναφορά στο Savo, διότι από τον δεσμό και από τον τρόπο σερβιρίσματος του talkkuna, ο οποίος διαφέρει από τα άλλα talkkuna, είναι ήδη προφανές ότι πρόκειται για το Savolainen talkkuna. Ο οδηγός της ένωσης φοιτητών από το Savo για τους πρωτοετείς του 2023 περιλαμβάνει ένα λεξικό γλώσσας του Savo – φινλανδικών και αντιστρόφως, το οποίο ορίζει τη λέξη «Talakkunat» ως εξής: «Ετήσια γιορτή στην οποία τα piimä πιτσιλίζουν και tirripaisti τσουρουφλίζουν. Το Talakkunat διεξάγεται τον Νοέμβριο και είναι η δεύτερη μεγαλύτερη ετήσια γιορτή της ένωσης φοιτητών από το Savo. Η μυστικοπαθής ομάδα διοργάνωσης της γιορτής Kapitulj φιλοξενεί την εκδήλωση.» Σε άλλη σελίδα του οδηγού για τους πρωτοετείς, στο ημερολόγιο εκδηλώσεων το Talakkunat περιγράφεται ως η δεύτερη πιο περίεργη και σημαντική γιορτή της ένωσης φοιτητών από το Savo. Στη γιορτή, οι φοιτητές απολαμβάνουν την παράσταση της ομάδας Kapitulj και καταναλώνουν χυλό talakkuna με tirripaisti.

Το Savolainen talkkuna εξακολουθεί να αποτελεί ένα ενδιαφέρον και ευέλικτο προϊόν στις σύγχρονες συνταγές. Στον ιστότοπό του, το Rantalan tila [αγρόκτημα της Rantala] δημοσίευσε βιβλίο συνταγών με την ονομασία *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* (Νέοι τρόποι μαγειρικής με το Savolainen talkkuna), το οποίο περιέχει διάφορες συνταγές στις οποίες το Savolainen talkkuna χρησιμοποιείται ως συστατικό. Για παράδειγμα, το βιβλίο συνταγών περιέχει ιδέες για επιδόρπια, χορτοφαγικά πιάτα ή εδέσματα με βάση το ψάρι στα οποία χρησιμοποιείται talkkuna.

Επιπλέον, η ενότητα του βιβλίου *Herkutellen Savossa* (Απολαμβάνοντας το φαγητό στο Savo) (2012) που περιλαμβάνει συνταγές και τιτλοφορείται «Ateria luonnon antimista» (Ένα γεύμα από τη γενναιοδωρία της φύσης) περιέχει συνταγή για το «Talkkunainen marjarahka», ένα επιδόρπιο που παρασκευάζεται με talkkuna, μούρα και quark, στην οποία χρησιμοποιείται το Savolainen talkkuna ως συστατικό. Σήμερα, το Savolainen talkkuna χρησιμοποιείται επίσης ως συστατικό σε συνταγές για επιδόρπια.

Το προϊόν σιτηρών «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» προωθείται εμπορικά με ενεργό τρόπο όχι μόνο από εμπόρους λιανικής πώλησης αλλά και σε εκθέσεις τροφίμων και εκδηλώσεις για καταναλωτές. Το προϊόν παρουσιάστηκε στις ακόλουθες εκδηλώσεις, μεταξύ άλλων: Erämessut Ouluhalli, 16-18 Μαΐου 2025· χριστουγεννιάτικη αγορά Joensuu Arena, 6-8 Δεκεμβρίου 2024· Taste Savo στο Matkus Kuopio στις 17 Οκτωβρίου 2020· και στην υπαίθρια γιορτή του Tikkurila στις 3-4 Οκτωβρίου 2020. Επιπλέον, το προϊόν προωθήθηκε εμπορικά στο Prisma Mikkeli (κατάστημα λιανικής πώλησης) στις 3 Μαΐου 2024.

Στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, από την αναζήτηση του hashtag #savolainentalkkuna προκύπτουν εικόνες διαφόρων προϊόντων στα οποία χρησιμοποιείται το προϊόν σιτηρών «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna». Εκτός από τις παραδοσιακές χρήσεις, οι καταναλωτές έχουν βρει νέους τρόπους χρήσης του προϊόντος, όπως για ψήσιμο ψωμιού και πανάρισμα ψαριού. Το Savolainen talkkuna αναφέρεται επίσης στο χριστουγεννιάτικο ημερολόγιο της ένωσης του χωριού Muuruvesi (23 Δεκεμβρίου 2017), το οποίο δημοσιεύτηκε στο Facebook.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/savolainen-talkkuna-hakemus.pdf